

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti dapat diartikan sebagai salah satu jenis pangan olahan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan menggunakan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) (Pusuma, 2018). Pada adonan roti ditambahkan garam, gula, susu, lemak, dan bahan pelezat seperti cokelat. Proses pembuat roti diawali dengan proses penimbangan, pencampuran bahan, fermentasi, *proofing*, pemanggangan, dan pengemasan. Pada umumnya, roti dibedakan menjadi dua yaitu roti tawar dan roti manis.

Pada zaman sekarang roti menjadi salah satu produk pangan yang sangat digemari oleh berbagai kalangan masyarakat karena roti dapat dijadikan sebagai salah satu sumber pati, selain itu roti merupakan salah satu jenis makanan yang praktis dan mudah diperoleh. Berdasarkan Data Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan (2019), pada tahun 2018 konsumsi roti di Indonesia pada tahun tersebut mencapai 3,15 kg/kapita/tahun (berdasarkan asal bahan pangannya yaitu tepung terigu).

Salah satu perusahaan yang bergerak pada pengolahan roti yang berada di Indonesia adalah Perusahaan Roti Matahari yang terletak di Jalan Soekarno-Hatta No. 42-44, Kota Pasuruan, Jawa Timur dan telah berdiri sejak tahun 1955. Perusahaan Roti Matahari memiliki karyawan sebanyak 58 orang. Perusahaan Roti Matahari memproduksi beberapa jenis roti antara lain, roti sisir, *rombotter*, *rounde*, roti isi, roti blencong, roti kasur, *warmball* dan juga roti kering. Salah satu produk roti yang paling terkenal di Perusahaan Roti Matahari adalah *rombotter* karena *rombotter* memiliki aroma wangi yang khas dari *butter* dan memiliki rasa manis dan gurih.

Dengan berkembangnya zaman, menyebabkan banyak industri roti yang bermunculan namun hal tersebut tidak membuat Perusahaan Roti Matahari kalah bersaing dengan merek-merek baru dan tetap membuktikan eksistensinya. Kemampuan Perusahaan Roti Matahari untuk tetap bertahan menunjukkan bahwa Perusahaan Roti Matahari memiliki ciri khas yang berbeda dibandingkan dengan produk lain, oleh sebab itu pabrik ini menjadi menarik untuk dipelajari lebih dalam. Pada saat ini, perusahaan Roti Matahari sudah mendistribusikan produknya di daerah Jawa Timur hingga Bali.

Proses pengolahan roti di Perusahaan Roti Matahari memiliki ciri khas yaitu, selama proses pembuatan adonan roti menggunakan babon sebagai pengganti ragi. Penambahan babon menghasilkan adonan roti yang kokoh dan memiliki aroma yang khas. Hal ini merupakan salah satu faktor yang membuat Perusahaan Roti Matahari dapat bersaing hingga saat ini. Kemampuan Perusahaan Roti Matahari untuk tetap bertahan dan semakin berkembang mendorong kami untuk mempelajari lebih dalam mengenai aplikasi ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan di Perusahaan Roti Matahari.

1.2 Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengimplementasikan secara langsung proses pengolahan pangan dan permasalahan serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mempelajari aplikasi proses pengolahan pangan yang meliputi perlakuan selama proses pengolahan hingga produk siap jual.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.

3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga penggudangan.
4. Mempelajari suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak seperti manajemen personalia.

1.3 Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dilaksanakan dengan cara pengamatan dan melakukan praktek kerja secara langsung pada proses pengolahan roti hingga pengemasan roti di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan, wawancara dengan kepala karyawan dan para karyawan yang telah berpengalaman di Perusahaan Roti Matahari.

1.4 Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan selama 18 hari, yang dimulai sejak tanggal 15 Januari 2021 hingga 5 Februari 2021 di Perusahaan Roti Matahari yang terletak pada Jalan Soekarno-Hatta no 42-44, Kelurahan Karanganyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.